

# Monte Real

GRAN RESERVA 2009  
EDICIÓN LIMITADA  
100% TEMPRANILLO



**DENOMINACION DE ORIGEN:** D.O.Ca RIOJA

**CALIFICACIÓN AÑADA:** Muy Buena. Aunque por las condiciones climatológicas específicas de la zona donde se encuentra el viñedo “El Monte” de donde procede la uva se hubiera podido considerar Excelente.

**CATEGORIA:** Gran Reserva

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Tempranillo.

**VIÑEDO:** Elegimos, de entre nuestros viñedos de más calidad en la zona “El Monte” en Cenicero, los ubicados a mayor altitud; 500 metros y con orientación norte lo que nos aporta un mayor potencial de envejecimiento. Suelos arcillo-calcáreos con abundante canto rodado y más de 50 años. Esta composición del suelo regula de forma natural una producción de entre 3.000 y 4.000 kilos/hectárea.

**VENDIMIA 2009:** Una abundante reserva hídrica del invierno permitió que la uva llegara al final del ciclo en buenas condiciones, a pesar del importante calor y la sequía durante el verano. Las lluvias de mediados de septiembre ralentizaron la maduración de la uva, dando lugar a una añada de gran calidad ya que, a partir de esa fecha, disfrutamos de una climatología favorable hasta el final de la vendimia. La zona de Tempranillo de Cenicero se benefició especialmente de la climatología de ese año, adquiriendo un extraordinario equilibrio de aromas frutales y maduración del hollejo para esta variedad de uva.

Tras un riguroso control de maduración, la uva llegó a la bodega. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 7 días a temperatura controlada por debajo de 26 - 27 °C. La

fermentación se monitorizó mediante control de temperatura, remontados, macrooxigenación, microoxigenación, maceración y seguimiento de la fermentación. Debido a la alta calidad de la uva, pudimos tener largos tiempos de maceración, llegando incluso a los 30 días. Después de un cuidadoso prensado y trasiego, la fermentación maloláctica se realizó de forma natural.

En marzo de 2010, los vinos seleccionados de esta mezcla entraron en barricas de roble americano, 50% nuevas y 50% con una edad media de 3-4 años. Durante los tres años y medio de crianza del vino, se trasiega cada 6 meses.

Para el envejecimiento de este vino utilizamos barricas de roble americano, cuya madera había permanecido un mínimo de 3 años a la intemperie para reducir los taninos agresivos y para asegurarnos sus condiciones óptimas para el largo envejecimiento que teníamos pensado para este vino.

Al transcurrir este largo periodo de tiempo, no fue necesaria ninguna estabilización y se procedió a su embotellado en octubre de 2013.

Desde entonces, este vino ha permanecido en el cementerio de la bodega donde tenemos, de forma natural, las condiciones óptimas de temperatura y humedad que permiten el lento proceso de envejecimiento en botella, adquiriendo una alta complejidad aromática.

Debido al largo periodo en botella este vino necesita una ligera decantación / aireación, lo que permitirá que el aroma se abra y despliegue toda su complejidad.

#### **NOTAS DE CATA:**

El Monte Real Gran Reserva 2009 es un vino con una paleta aromática compleja y madura entre la que destacan los aromas varietales a frambuesas rojas y negras, con una base de tonos minerales que provienen del terruño y con una envoltura de canela, clavo y cedro, fruto de su larga y cuidada crianza en bodega.

En boca, el vino es puro, con cuerpo, aterciopelado en el ataque, con un núcleo encantador y la firma del terruño, con un tanino maduro y un largo final. Las notas de roble y vainilla con un matiz a chocolate descansan cómodamente sobre los sabores de bayas maduras y ciruela negra.

A sus 15 años, este vino sigue siendo realmente un vino fresco y afrutado con un enorme potencial y seguirá creciendo dado que tiene una gran capacidad de guarda.



---

**Edición limitada de 10.347 unidades.**

**Grado:** 14% vol.

**Temperatura de servicio:** Entre 17º-19º C.

**Periodo óptimo consumo:** Durante los 20 siguientes años a su compra.

**Formatos disponibles:** Botella de 0.75 cl en caja de madera individual.

---